

## #8. American RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **83**
- SRM **65.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.76 kg (7.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.52 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Amber Malt	0.51 kg (4.9%)	75 %	43
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.82 kg (7.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.7%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (2.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (57.9%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale